

Soudeuse Alimentaire Sous Vide

MODÈLE: ZHC313



MODE D'EMPLOI

Prière de lire ce manuel d'instructions car il contient d'importantes informations sur la sécurité , le fonctionnement et l'entretien de l'appareil. Conserver ce manuel pour de futures références.

PRÉCAUTIONS

Lors de l'utilisation d'appareil électrique et afin de réduire tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, il est impératif de suivre les précautions standards de sécurité. Prière de faire également attention aux points suivants.

1. Ne pas mettre d'objets lourds sur les câbles et ne pas mettre ces derniers près de sources de chaleur. Ils peuvent être endommagés.
2. Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique. Débrancher la prise quand l'appareil est à l'envers ou s'il est en repos.
3. Avant d'effectuer l'entretien et le nettoyage, débrancher l'appareil.
4. Ne pas utiliser d'aérosols (sprays, insecticides, laques pour les cheveux, etc.), ils peuvent causer des dommages à l'appareil.
5. En cas d'anomalies, éteindre immédiatement et contacter le revendeur ou un centre de service.
6. Ne pas utiliser cet appareil raccordé à des programmeurs, à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparée qui pourrait mettre l'appareil automatiquement sous tension.
7. Ne pas utiliser de câbles endommagés.
8. Pour débrancher l'appareil, tirer fermement sur la prise afin d'éviter tout choc électrique ou incendie.
9. Ne pas réparer les interrupteurs avec du ruban adhésif. Risque d'incendie.
10. Il est absolument interdit de démonter ou de réparer l'appareil soi-même afin d'éviter tout risque de choc électrique. Si nécessaire, contacter le revendeur ou un centre de services.
11. Ne pas utiliser l'appareil près d'une baignoire, douche ou piscine.
12. Ne rien placer sur l'appareil. Risque d'incendie.
13. Ne pas utiliser la machine à proximité d'objets inflammables.
14. Ne pas insérer d'objets dans les fentes du boîtier.
15. Avant de brancher l'alimentation électrique, s'assurer que la tension est correcte comme indiqué sur la plaque signalétique du produit et que l'installation est conforme aux normes en vigueur.
16. Ne pas toucher la connexion électrique avec les mains mouillées.
17. Ne pas utiliser le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été construit.
18. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) à mobilité et capacité réduites sauf si elles sont supervisées et correctement informées du mode de fonctionnement et des dangers liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
19. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
20. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et les conserver pour de futures références.
• Avant de brancher le câble à la prise ou la débrancher, s'assurer que le couvercle de la machine n'est pas en position verrouillée. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant un cycle de nettoyage.
• Cet appareil n'est pas un jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par ou près des enfants. Conserver dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
• Ne pas utiliser d'accessoires non inclus dans le package. Ne pas utiliser à des fins autres que celles pour lesquelles l'appareil a été conçu.
• Tenir à l'écart des pièces en mouvement.
• Ne pas toucher l'élément d'étanchéité, surtout quand il fait chaud.
• Il est absolument interdit de chercher à réparer l'appareil soi-même.
• Ne pas utiliser si l'appareil est visiblement endommagé ou après une chute violente.
• Éviter de faire ce qui suit: tirer ou transporter l'appareil en tirant sur le cordon, utiliser le cordon comme une poignée, fermer une porte sur le cordon ou bloquer le cordon contre un meuble. Laissez le câble libre de toute obstruction possible.
• Tenir à l'écart du four de gaz chaud, cuisinière à gaz ou d'autres surfaces chaudes. Ne pas utiliser l'appareil sur une surface mouillée, chaude ou près d'une source de chaleur.

• Il est recommandé de ne pas utiliser de rallonge. Toutefois, si nécessaire, en utiliser une conforme aux spécifications électriques de l'unité et de votre installation domestique.
• Débrancher par la prise et non en tirant sur le cordon.
• Il est interdit d'utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
• Ne verser aucun lubrifiant sur la surface de l'appareil.
• Avant d'allumer l'appareil, s'assurer qu'il est sur une surface ferme.
• Il est strictement interdit d'immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
• Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser dans des environnements ouverts.

CARACTÉRISTIQUES

1. **DISPOSITIF DE SECURITE**: L'unité ne fonctionne que lorsque le dispositif de sécurité est éteint et que le couvercle est poussé vers le bas avec les mains.
2. **SOUPAPE D'ADMISSION**: Brancher l'adaptateur dans la valve pour travailler avec des pots, bouchons pour le vin et d'autres accessoires.
3. **BOUTON D'ARRET**: Appuyer dessus pour relâcher la pression à l'intérieur de la machine et ouvrir le couvercle, ainsi pour cesser toute opération avant sa fin.
4 **BOUTON ASPIRATION & JOINTS / SUPPRIMER**: Ce bouton a deux fonctions selon l'état de la machine
• Appuyer dessus quand la machine est en stand-by pour commencer l'opération d'aspiration, puis la fermeture en mode entièrement automatique.
• Appuyez pendant que la machine est en marche pour d'arrêter l'opération en cours.
5. **NOURRITURE** : Permet de sélectionner le temps d'obturation appropriée.
• Sec : Pour les sacs et les objets dépourvus d'eau et d'humidité, nécessite peu de temps de scellage.
• Humide: Pour sacs et objets contenant de l'eau ou de l'humidité, nécessite un temps de soudure plus long.
• Par défaut: Pour sacs et objets aussi bien secs que mouillés, nécessite un temps standard.
6**. VOYANTS**: Il indique l'état du processus d'extraction et d'étanchéité, et l'état de la machine.
7**. FERMETURE INSTANTANEE** : Ce bouton a deux fonctions:
• Lorsque la fonction automatique "Aspiration et joints" est en marche, Cette fonction arrête le moteur de la pompe et se met immédiatement à sceller le sac de sorte que la pression sous vide à l'intérieur du sac puisse être réglée afin d'éviter d'écraser les aliments délicats.
• Ferme manuellement l'extrémité ouverte d'un sac sans aspirer l'air intérieur. Ce soudage a lieu à travers le joint d'étanchéité en mousse de la chambre à vide. Cette méthode est utilisée pour créer les sacs à partir d'un rouleau.
8**. INTERRUPTEUR POUR CONTENEURS** : Appuyer dessus pour conteneurs à vide, capsules de bouteilles, goutte à goutte et d'autres accessoires grâce à la valve d'aspiration.
9**. ELEMENT FERMETURE** : Placer le sac sur l'élément chauffant pour le sceller.
10. **CHAMBRE A VIDE**: placer l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre, elle aspire de l'air dans le sac et capturer toute trace de liquide à l'intérieur.
11. **FERMETURE DE BANDE** : Barre de silicone utilisée pour appuyer fermement le sac vers l'élément d'étanchéité.
12. **JOINT SUPERIEUR** : En collaboration avec le joint inférieur, il expulse l'air pour former la chambre à vide. Le nettoyez s'il est sale ou le remplacer s'il est brisé.
13. **FOND DE JOINT** : En collaboration avec le joint supérieur, il purge l'air formant la chambre à vide. Le nettoyer s'il est sale ou le remplacer s'il est brisé.
14**. ENTRÉE D'ALIMENTATION**: Connecter la chambre à vide avec la pompe.
15. **STOCKAGE DU TUBE** : Utiliser pour connecter des accessoires (fournis en option).


4
5
6
7
8
Seal
Food
2
3
1
15
11
12
14
9
10
13

GUIDE

I. Créer un sac à partir d'un rouleau

1. Brancher l'appareil sur une prise de courant

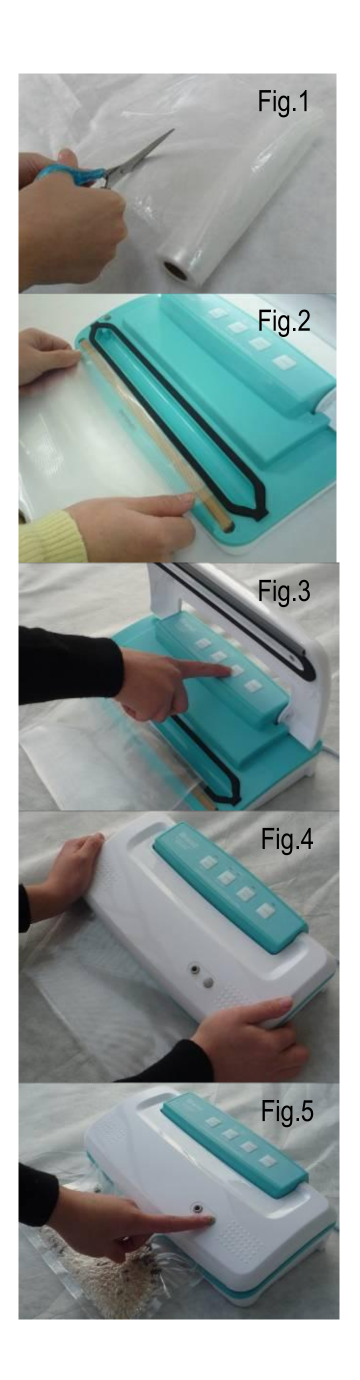
2. Utiliser des ciseaux pour couper un sac du rouleau selon la longueur souhaitée. - Fig.1

3. Placer une extrémité de la poche sur l'élément d'étanchéité, sous le joint d'étanchéité en mousse. L'extrémité ouverte du sac ne doit pas entrer dans la chambre à vide - Fig.2

4. Vérifier l'état des voyants. Le voyant affiche " sec " si le sac est sec, tandis qu'en présence d'eau ou d'autres liquides, le voyant affiche "mouillé". Pour commencer à sceller l'autre bout, il est nécessaire que l'un des messages suivants « Aspirer et sceller » ou « Scellage automatique » ou " soit activé.
Sélectionner un mode de travail si les deux lumières sont éteintes. - Fig.3

5. Fermer le capot supérieur et le maintenir fermement des deux côtés avec les deux mains pendant quelques secondes. L'appareil à ce moment, en gardant fermement le couvercle vers le bas, scelle le sac. La procédure s'arrête automatiquement lorsque le sac est prêt. - Figure 4

6. Appuyer sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle et retirer le sac de l'appareil. A ce stade, le sac est scellé (à une extrémité) et prêt à être aspiré. - Fig.5



NOTE : Pour arrêter l'appareil lorsqu'il est en marche, appuyer sur le bouton "STOP" jusqu'à ce que le couvercle soit complètement desserré et l'appareil s'arrête complètement.

II. ASPIRER UN SAC



1. Placer la nourriture ou des objets à l'intérieur du sac. Utilisez uniquement les sacs spécialement prévus à cet effet.

2. Nettoyer et étirer avec les doigts l'extrémité ouverte du sac, s'assurer qu'il n'y ait pas de poussière ou de plis.

3. Placer l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre à vide (à l'intérieur de la garniture de mousse noire). S'assurer que la prise d'air n'est pas bloquée dans le sac – Fig. 1

4. Appuyer sur le " Aspiration Joint" (bouton par défaut: il n'est pas nécessaire d'appuyer dessus si le voyant correspondant est déjà allumé)

5. Vérifier le voyant de la touche «nourriture» pour confirmer le temps d'aspiration selon l'humidité du produit emballé (humide ou sec). Le réglage par défaut est sec. - Fig.2

6. Fermer le capot supérieur et appuyer fermement sur les deux côtés avec les deux mains. L'appareil aspire dans le sac puis le scelle. La machine s'arrête quand l'emballage est prêt. Maintenir le couvercle jusqu'à ce que tout l'air ait été évacué hors du sac. - Fig. 3

7. L'emballage sous vide est terminé. Appuyer sur le bouton "STOP" sur le capot supérieur pour libérer le vide à l'intérieur de la machine et ouvrir le couvercle et retirez le sac emballé – Fig. 4

REMARQUE *: L'appareil fournit une pression très élevée à vide lors de l'opération d'aspiration et de scellage d'un sachet. Pour éviter la surcharge des objets à l'intérieur du sac, toujours vérifier l'état de la dépression à l'intérieur du sac et appuyer immédiatement sur le " Scellement automatique " lorsque vous atteignez la pression désirée. L'appareil arrête l'aspiration puis scelle le sac à des températures élevées.*

Attention:

• Pour obtenir de meilleurs résultats entre deux opérations de scellement, il est préférable de laisser l'unité refroidir pendant au moins 1 minute avant de l'utiliser à nouveau. Essuyer l'excès de liquide ou de résidus alimentaires dans la chambre à vide après chaque sac aspiré et scellé.
• Pour arrêter l'appareil lorsqu'il est en marche, appuyer sur la touche "STOP" jusqu'à ce que le couvercle soit complètement desserré et l'unité s'arrête complètement.
• L'appareil est conçu pour être utilisé uniquement avec les composants fournis. Ne pas utiliser de sacs qui ne sont pas conformes avec cet appareil.
• Pour ouvrir un sac scellé, utiliser une paire de ciseaux.

III. ASPIRER UN CONTENEUR



1. Essuyer le couvercle et le fond du récipient à aspirer et s'assurer que tout est propre et sec.

2. Placer les ingrédients dans le récipient et laisser au moins 1 cm d'espace entre la nourriture et la partie inférieure du couvercle. Nettoyer le bord du couvercle et le fond du récipient.

3. Placer une extrémité du tube dans le port du tube sur le couvercle supérieur et l'autre extrémité du tube dans le trou central du couvercle du récipient. S'assurer que le bouton du couvercle du récipient est sur « scellement ». - Fig. 1/2

4. Appuyez sur le " Container ", le voyant s'allume.

5. Fermer le capot supérieur et appuyer fermement avec une main dans le centre et le maintenir dans cet état pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'il se forme un vide à l'intérieur du récipient, ce qui porte le couvercle vers le bas . – Fig.4.
Afin d'éviter toute fuite d'air entre le couvercle et le récipient, au début de l'opération d'aspiration, pousser le couvercle vers le bas avec la main. L'appareil s'arrête automatiquement quand il obtient une pression satisfaisante (généralement 1 minute) – Fig. 5

6. Appuyer sur le couvercle lors de l'extraction du tube. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle. - Fig. 6

OUVRIR LE CONTENEUR UNE FOIS ASPIRE

Pour ouvrir le conteneur, il faut d'abord libérer l'air en tournant le bouton du couvercle de « scellement » à « ouvert ».

Attention:
• S'assurer que la poignée du couvercle est dans le «scellement» avant d'aspirer le récipient.
• Au début du processus d'aspiration, appuyer légèrement sur le couvercle du récipient vers le bas, ou donner une légère pression sur l'adaptateur de la soupape d'admission pour éviter toute fuite d'air.
• Pour effectuer le test à vide, il suffit de tirer la couverture. Il ne doit pas bouger.

IV. LOGEMENT POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'unité est équipée d'un enrouleur à l'arrière. Placer le cordon d'alimentation dans le compartiment lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.

CONSEILS UTILES

Voici une liste de conseils pour une efficacité maximale pour l'aspiration et la mise sous vide :
1. Ne pas mettre trop de nourriture ou d'objets dans un sac : laisser assez d'espace dans l'extrémité ouverte du sac afin qu'il puisse être correctement positionné dans la chambre à vide sans créer de rides ou les plis;
2. Ne pas mouiller l'extrémité ouverte du sac. Les sacs humides sont difficiles à sceller. Si la nourriture a trop d'humidité ou le sac est mouillé, choisir le «humide» qui est conçu pour aspirer pendant un temps long et obtenir des résultats plus satisfaisants.
3. Nettoyer et étendre avec les doigts l'extrémité ouverte du sac avant de le sceller. S'assurer qu'il n'y a rien dans la zone ouverte du sac et qu'il n'y a pas de rides ou d'autres obstacles afin de ne pas causer des difficultés au cours de l'opération de scellement.
4. Ne pas laisser trop d'air à l'intérieur du sac. Appuyez sur le sac afin d'expulser autant d'air que possible avant de passer à l'aspiration. Trop d'air à l'intérieur du sachet augmente la charge de la pompe à vide et ne peut pas permettre à la pompe d'expulser tout l'air se trouvant à intérieur.
5. Ne pas aspirer d'emballage contenant des objets aux bouts tranchants qui pourraient percer ou couper le sac. Il est conseillé d'utiliser un conteneur au lieu d'un sac pour stocker des objets de ce type.
6. Attendre environ 1 minute entre une opération et une autre, pour permettre à l'appareil de refroidir.
7. Si le vide désiré est atteint, l'opération d'aspiration s'arrête automatiquement après 45 secondes. Vérifier la raison pour laquelle il n'était pas possible d'aspirer de l'air dans le sac correctement.
8. S'assurer qu'il n'y ait pas de fissure ou de déformation, ou de résidus sur les joints en mousse autour de la chambre à vide. Dans ce cas, les supprimer puis laver et bien sécher ou bien les remplacer par des neuves.
9. Pendant le processus d'aspiration, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent être par inadvertance poussées dans la chambre à vide, obstruer la pompe et endommager l'appareil. Pour éviter cela, congeler les aliments qui contiennent de l'eau avant de sceller les sacs ou placer une feuille de papier absorbant plié dans la poche intérieure supérieure. Pour la poudre de nourriture ou grain fin, éviter de trop remplir les sacs. Il est également possible d'insérer un filtre à café dans le sac avant de le sceller.
10. Il faut décongeler les fruits et légumes s'ils ont été préalablement congelés.
11. il est nécessaire que les liquides soient à température ambiante avant de les emballer sous vide. REMARQUE: Utiliser l'accessoire approprié pour sceller les bocaux.
12. Garder les aliments périssables dans le congélateur ou réfrigérateur. Le processus d'aspiration prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne les préserve pas de la pourriture pendant trop longtemps.
13. Remplir une poche d'environ 2/3 avec de l'eau, puis sceller (sans la mettre sous vide). Congeler le sac afin de l'utiliser comme de la glace pour des contusions ou des blessures.
14. De nombreux aliments sont vendus pré- emballés dans des sacs de vide commercial, comme le fromage et le salami. Il est possible de maintenir la fraicheur et la saveur de ces aliments en les mettant à nouveau dans un sac sous vide.
15. Les ingrédients tels que la farine et le riz, mélangé à des gâteaux et des crêpes, des fruits et autres condiments, peuvent être stockés ensemble dans un sac sous vide pour une fraicheur encore plus durable.
16. Envelopper les aliments très denses qui présentent des bordures tranchantes telles les os ou les pâtes sèches avec des serviettes à papier pour éviter qu'elles ne percent les sacs.
17. Il est possible d'utiliser l'appareil pour sceller des objets qui ne sont pas destinés à un usage alimentaire, tels que des allumettes, trousse de premiers soins, des vêtements, des trousses d'urgence pour les voitures, bijoux, argenterie, objets de collection.
18. En général, quand un sac est mis sous vide et scellé, les aliments à l'intérieur restent frais jusqu'à trois fois plus longtemps par rapport aux méthodes traditionnelles de conservation. Ceci aide donc à faire de considérables économies.
19. L'appareil peut également être utilisé pour conserver et stocker des objets tels que des photos, des documents importants, des timbres, livres, bijoux, cartes, bandes dessinées, matériel, vis, clous, écrous et boulons, les médicaments, les bandages et d'autres articles de premiers secours.

INFORMATIONS SUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

1. Les réactions chimiques qui se produisent dans les aliments en raison de l'humidité, la température, l'action des enzymes, la croissance des micro-organismes ou de contamination par les insectes causent la détérioration des aliments
2. La principale cause qui provoque une perte de valeur nutritive, la texture, la saveur et la qualité de la nourriture elle-

même est l'oxygène de l'air. Les plupart des micro-organismes ont besoin d'air et aussi l'humidité pour se nourrir et survivre, il est donc préférable de préserver un sac à vde dans le congélateur.
3. L'appareil est capable d'aspirer plus de 90 % d'air dans un sac. Étant donné que le taux d'oxygène présent dans l'air est d'environ 21 %, l'oxygène qui reste dans les sacs est inférieur à 3 %. A ce taux ci (moins de 5%) la formation de micro-organismes est impossible.
4. En général, il existe trois catégories d'organismes: moisissures, les levures et les bactéries. Seulement dans certaines situations, la présence d'une de ces trois catégories peut être problématique dans la conservation des aliments.
5. Dans un environnement à faible teneur en oxygène ou en l'absence d'humidité, la moisissure ne se crée pas. Les levures en revanche peuvent apparaitre même sans oxygène mais la réfrigération ralentit leur croissance tandis que la congélation la stoppe complètement. Les bactéries, elles, se développent avec ou sans air.
6. Un type de bactérie Clostridium botulinum est extrêmement dangereux. Il peut également se développer sans air et dans une gamme de température comprise entre 40 ˚ F et 115 ˚ F (4 ˚C à 46 ˚C). Certaines conditions de sa croissance sont l'absence d'acidité dans les aliments, un environnement à faible teneur en oxygène et la température au dessus de 40 ˚ F (4 ˚ C) pendant une durée prolongée.
7. Les aliments congelés, secs, acides, salés ou sucrés peuvent résister botulinum. Les aliments les plus à risque sont plutôt des aliments non acides comme la viande, les œufs, les champignons et les aliments peu acides, tels que les légumes, même s'il existe des légumes contenant suffisamment d'acidité tels les tomates, les oignons et les poivrons.
8. Pour éviter tout risque d'infection à botulinum, conserver les aliments dans le congélateur. Au moment où ils sont décongelés, les faire cuire et les consommer immédiatement.
9. Il est souhaitable de maintenir le réfrigérateur à une température inférieure à 4 °C, de manière à éviter la formation de micro-organismes.
10. Il est conseillé de maintenir la température du congélateur en dessous de 0 ° C, bien que la congélation ralentisse la croissance des micro-organismes sans pour autant les éliminer.
11. La nourriture déjà scellée qui a été congelée ou chauffée doit être consommée immédiatement.
12. La meilleure façon de décongeler la nourriture est de la laisser dans votre réfrigérateur. Ne pas décongeler dans l'eau chaude ou aux micro-ondes.
13. La température de stockage de la nourriture scellée affecte la longévité des aliments eux-mêmes. Leur longévité augmente de 3-4 fois à chaque diminution de 10°C.
14. Lors du scellement de grandes quantités de viandes, poissons ou tout autre produit alimentaire, il est impératif de suivre les recommandations suivantes :
a. S'assurer d'avoir les mains propres ainsi que les accessoires, les outils et les surfaces sur lesquelles les aliments seront découpés avant d'être emballés sous vide.
b. Les aliments périssables doivent être congelés immédiatement après avoir été scellés. Ne pas les laisser exposés à la température ambiante.
c. Emballer la nourriture sous vide augmente sa durée de vie. Les aliments qui ont une teneur élevée en gras périssent plus rapidement dû à l'oxygène et aux hautes températures. Même les aliments comme les noix, les céréales et les noix de coco peuvent être emballés et stockés sans aucun problème, dans un endroit frais et sans exposition directe du soleil.
d. Les fruits et légumes tels que les pommes, les bananes, les pommes de terre doivent être épluchés pour augmenter leur durée de vie.
e. Les légumes comme le brocoli, le chou-fleur et le chou peuvent émettre des gaz dans le processus de refroidissement. Pour cette raison, avant de les aspirer et les mettre sous vide, il est nécessaire de les faire bouillir et ensuite les congeler.

RÈGLES GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Certaines normes de sécurité alimentaire sont basées sur des études scientifiques, d'autres principalement sur le sens commun. Les règles suivantes sont importantes pour la conservation des aliments :
1. Consommer immédiatement les aliments après leur décongélation.
2. Après l'ouverture de la nourriture en conserve ou des sacs sous vides commerciaux, ils peuvent être remis à nouveau sous vide. Suivez les instructions pour créer un nouveau sac.
3. Ne pas décongeler les aliments dans de l'eau chaude ou d'autres sources de chaleur.
4. Ne pas consommer d'aliments périssables qui ont été laissés à température ambiante pendant plus de deux heures. Ceci est particulièrement important s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse, dans un emballage sous vide ou dans un environnement pauvre en oxygène.
5. Distribuer de manière homogène les sacs sous vide au réfrigérateur ou au congélateur pour refroidir plus rapidement

la température de l’aliment.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Unité de scellement
1. Débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
2. Ne pas plonger dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Éviter l'utilisation de nettoyants abrasifs ou de produits chimiques pour nettoyer le boîtier de l'appareil, afin de ne pas rayer la surface.
4. Utiliser un savon à vaisselle doux et un chiffon humide pour enlever les résidus de nourriture.
5. Sécher soigneusement avant de les réutiliser.

Remarque: Les joints en mousse noire autour de la chambre à vide doivent être séchés soigneusement avant de remonter l’appareil. Attention, l'assemblage doit être fait correctement afin d’éviter d’endommager l’appareil.

Sacs à vide :
1. Laver les sacs dans l'eau tiède avec un savon doux pour la vaisselle.
2. Les sacs peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle. Dans ce cas, les mettre à l’envers et les distribuer uniformément sur la grille supérieure de la lave vaisselle, de sorte qu’ils soient soigneusement lavés.
3. Sécher soigneusement avant de les réutiliser.

IMPORTANT : Pour éviter les maladies, ne pas réutiliser les sacs après avoir déjà stockées dedans de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sacs qui ont été chauffés ou bien cuits.

Accessoires
1. Laver tous les accessoires à l'eau tiède avec un savon doux pour la vaisselle. Ne pas plonger les couvercles directement dans l'eau.
2. Les bases des récipients (non couvercles) doivent être placées dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Les couvertures doivent être nettoyées avec un chiffon humide.
3. S’assurer que les accessoires soient complètement secs avant de les réutiliser.
4. Il est interdit d'utiliser conteneur et le couvercle dans un four à micro-ondes ou au congélateur.

Stocker l'appareil
1. Stocker l'appareil dans un endroit sûr et stable hors de la portée des enfants.
2. Placer correctement le cordon d'alimentation dans la bobine avant de le ranger. Ne pas enrouler le cordon autour du corps de l'appareil.

GUIDE DE RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Rien ne se passe lorsque vous essayez de passer l'aspirateur paquet :
1. Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement connecté à la prise de courant.
2. Vérifier si le cordon d'alimentation n’est pas endommagé.
3. Voir si la prise électrique fonctionne en branchant un autre appareil.
4. S’assurer que l'appareil est réglé sur le mode correct. Se reporter aux instructions d'utilisation ci-dessus.
5. Vérifier que le sac est correctement placé à l'intérieur de la chambre à vide et dans l'entrée d'air.
6. S’assurer que le commutateur de sécurité est activé en appuyant sur le couvercle fermement.

Pas assez d'air est aspiré :
1. S'assurer que l'extrémité ouverte du sac est positionnée entièrement à l'intérieur de la chambre à vide.
2. Vérifier l'intégrité de la soupape de sécurité, l'élément d'aspiration et des joints en mousse. S’assurer que rien n'a de dégâts. Nettoyer et essayer à nouveau.
3. Le sac peut avoir un défaut ou avoir subi des dommages. Pour le vérifier, fermer le sac avec un peu d'air à l'intérieur, faire tremper dans l'eau et appliquer une pression. Les bulles indiquent une fuite. Remplacer ou utiliser un autre sac.
4. Utiliser uniquement le sac fourni par le fabricant et l'emballage.
5. Les pertes pendant l'opération d'aspiration peuvent être causées par les rides, les résidus, débris de graisse ou de liquides. Rouvrir le sac et nettoyer sa surface interne et l'extrémité ouverte.

6. S’assurer que l'unité de couvercle est correctement poussée vers le bas sur les deux extrémités avant l'opération d'aspiration.

L'unité ne scelle pas le sac après le retrait :
1 L'appareil est équipé d'un capteur de pression du vide. L'opération de scellage n'est pas automatiquement activée jusqu'à ce que la pression de vide à l'intérieur du sac ne soit en mesure d'atteindre le niveau de vide prédéterminé. Vérifier la position du sac sous les joints en mousse du couvercle. Dans ce cas, démonter, nettoyer et remonter avant de réessayer.
2. S’assurer qu'il n'y a pas de dommages sur les joints en mousse, le couvercle ou autour de la base de la chambre à vide. Dans le cas contraire, retirer le joint, le rincer et le sécher soigneusement ou le remplacer par une neuf (pour cela, contacter le centre de service le plus proche).
3. Le sac peut avoir un défaut ou avoir subi des dommages. Pour le vérifier, fermer le sac avec un peu d'air à l'intérieur, faire tremper dans l'eau et appliquer une pression. Les bulles indiquent une fuite. Remplacer ou utiliser un autre sac.
4. Utiliser uniquement le sac fourni par le fabricant et l'emballage.
5. Les pertes pendant l'opération d'aspiration peuvent être causées par les rides, les résidus, débris de graisse ou de liquides. Rouvrir le sac et nettoyer sa surface interne et l'extrémité ouverte.
6. S’assurer que l'unité de couvercle est correctement poussée vers le bas sur les deux extrémités avant l'opération d'aspiration.

L’air continue de pénétrer dans le sac même après le scellement:
1. Les pertes au cours de l'opération de scellement peuvent être causées par les rides, les résidus, débris, de graisse ou de liquides. Rouvrir le sac et nettoyer sa surface interne et l'extrémité ouverte.
2. Il est possible que surviennent des situations telles que la libération de gaz naturel, ou la fermentation de certains aliments (comme les fruits et légumes). Dans ce cas, ouvrir le sac et jeter la nourriture qui n'est plus bonne. Même les changements de température peuvent provoquer la détérioration des aliments à l'intérieur des sacs.
3. Vérifier que le sac ne pose pas de problème d'étanchéité après, comme un trou le long de sa surface. Ne pas aspirer d’objets durs avec des bouts tranchants ou sinon les envelopper avec une serviette en papier.

Le sac fond:
1. Il est possible que l'élément d’aspiration surchauffe et fournisse trop de chaleur pendant ou immédiatement après l’opération de scellement. En ce cas, soulever le couvercle et laisser l’appareil refroidir quelques minutes.

L'air contenu dans le récipient n'est pas aspiré:
1. S’assurer que l'adaptateur est bien connecté à l'unité.
2. S’assurer que le bouton du couvercle du conteneur est en position de "Scellement ".
3. Effectuer une légère pression sur le couvercle pour empêcher la fuite de la garniture. S’assurer qu'il n'ya pas de fuite d'air entre le couvercle et le récipient.
4. S’assurer que le récipient et l'accessoire ne sont pas endommagés ou sales. Dans ce cas, les nettoyer avant de les réutiliser.

TABLE SUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Classe	Type d'aliments	Température	Conservation normale	Conservation sous vide
Réfrigérateur	Viande fraîche	5±3°C	2～3 jours	8～9 jours
	Poissons / Crustacés	5±3°C	1～3 jours	4～5 jours
	Viande cuite	5±3°C	4～6 jours	10～14 jours
	Légumes	5±3°C	3～5 jours	7～10 jours
	Fruit	5±3°C	5～7 jours	14～20 jours
	Oeufs	5±3°C	10～15 jours	30～50 jours
Congélateur	Viande	－16～－20 °C	3～5 mois	＞1 année

	Poisson	－16～－20 ℃	3～5 mois	＞1 année
	Crustacés	－16～－20 ℃	3～5 mois	＞1 année
Température Ambiante	Pain	25±2℃	1～2 jours	6～8 jours
	Biscuits	25±2℃	4～6 mois	＞1 année
	Riz / Céréales	25±2℃	3～5 mois	＞1 année
	Noix / légumineuses	25±2℃	3～6 mois	＞1 année
	Fournitures médicales	25±2℃	3～6 mois	＞1 année
	Thé	25±2℃	5～6 mois	＞1 année

Italiano



Trattamento del dispositivo elettrico od elettronico a fine vita (Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

English



Disposal of old electrical & electronic equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or in its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Français



Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez achetez le produit.

Español



Tratamiento de los equipos eléctricos y electónnicos al final de su vida útil (Aplicable en la Unión Europea y en paises europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

Este símbolo en su equipo o su embalaje indica que el presente producto no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto es desechado correctamente, Ud. Está ayudando a prevenir las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar las reservas naturales. Para recibir información detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor, contacte con su ayuntamiento, su punto de recogida más cercano o el distribuidor donde adquirió el producto.

Deutsch



Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte)

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den Kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Importè par Westim S.p.A.
Via Roberto Bracco 42/E, 00137 Roma,Italia
Tél: +39 06 8720311
Mail: info@westim.it
Produitte en Chine

